Nr. 12. **Kraków, 15. czerwca 1910** **Rok III.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal.
Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 0 hal — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12.** Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Czas nadesłać przedpłatę
za II. półrocze 1910
która wynosi

W Austryi	rocznie	6 K.	półrocznie	3 K.
„ Niemczech	„	6 M.	„	3 M.
„ Rosyi	„	3 rs.	„	1 rs. 50 k.
„ Ameryce	„	2 dol.	„	1 dol.
„ w innych kraj.	„	6 fr.	„	3 fr.

W dziejową rocznicę.

Niedługo już obchodzić będziemy wielką pamiątkę, nieśmiertelnej walki zbratanych ze sobą narodów pod Grunwaldem i Tannenbergiem. Walczyli tam wspólnie Polacy, Rusini, Litwini i Czesi. Nieśmiertelną sławą okrył się oręż dzielnych wojowników, a pamięć zwycięstwa przetrwa wieki.

Cała Polska, gdziekolwiek rozsiana, — i ta swoja, i ta na emigracyi, i ta za morzami, i ta co jęczy w lodach Sybiru, — gotuje się uroczyście na tak wielką narodową pamiątkę. W dnie 15, 16 i 17 lipca zabrzmią w Krakowie wszystkie dyalekty słowiańskiej mowy, — w dnie te mamy sobie przypomnieć naszą sławną przeszłość.

Na te też dnie, tj. **15. 16 i 17 lipca zwołujemy drugi krajowy wiec piekarzy do Krakowa.** Myśl zwołania wiecu właśnie w tym czasie spotkała się wszędzie z rzetelnem uznaniem. Bo też trudno chyba inaczej uczcić tę rocznicę, jak tłumnie w niej wziąć udział, a przytem i o swoich dolegliwościach pomówić — Na porządku dziennym będą bardzo ważne sprawy, dlatego nie wątpimy, że ten drugi wiec piekarzy będzie potężną manifestacyą przeciw różnym atakom, wymierzanym ze strony wrogów.

Niech każdy już od dziś szykuje się do wzięcia udziału. Z najdalszych zakątków kraju niech przybędzie każdy, — w tak to ważnej chwili nie wolno oszczędzać czasu, kosztów i trudu.

Szczegółowy program wiecu ogłosimy wkrótce, po dokładnem porozumieniu się ze stowarzyszeniami. Dziś zaznaczamy, iż należy nadsyłać zgłoszenia wcześnie, abyśmy mogli dostateczną ilość bezpłatnych kwater przygotować.

Przygotujcie się więc wszyscy, — do widzenia w dniach grunwaldzkich w Krakowie.

Nowe przepisy
do urządzania wystaw prac uczni.
(Ciąg dalszy.)

W dalszym ciągu ministerstwo handlu podaje dalsze przepisy, mające na celu zapobieżenie różnym nieformalnościom, jakie się przy urządzaniu wystaw prac uczniowskich zdarzają. I tak:

Wystawy prac uczniowskich powinny być w przyszłości tylko tam urządzane, gdzie można liczyć na pewną liczbę uczestników danego terytoryum, wyszkolonych pod okiem majstrów i dających pewien pogląd na ich prace. Tu też przypomina się § 3 wydanej swego czasu przez c. k. ministerstwo handlu instrukcyi do urządzania wystaw prac uczniowskich, na mocy którego tylko te wystawy będą subwencyonowane, w których udział weźmie najmniej 30 uczniów.

Wystawy takie lokalnych wystaw nie powinny być urządzane w tym samym lokalu lub w tym samym okręgu zbyt często. Takie bowiem wystawy zwalczają się konkurencyjnie, obniżają interes rzemiosła i publiczności, mogą łatwo stać się szablonowemi a poniesione koszta częstokroć przewyższają rezultat wystawy. Jeśli w miejscowościach lub terytoryach co 3 lata urządzane są wystawy prac uczniowskich, to powinno to wystarczyć, — a w ten sposób da się możność każdemu uczniowi w czasie kończenia praktyki wziąć udział w wystawie.

Wybór prac wykonywanych i na wystawę przeznaczonych jest jeszcze ciągle tu i ówdzie niewłaściwy, ciągle jeszcze trafiają się przedmioty, każące powątpiewać, by zrobił je uczeń sam. Są one albo zanadto kunsztowne, miniaturowe, albo całkiem bezmyślnie zrobione.

Pojedyncze przedmioty, któreby przedstawiały praktyczne zastosowanie ucznia w pracowni — choćby nawet naprawki lub przygotowawcze prace — mają większą wartość, niż wystawiane przedmioty artystyczne, które zazwyczaj na znającego się na rzeczy gościa wywierają wpływ ujemny.

W związku z tem nie należy zapominać, że prace przeznaczone na wystawę muszą być własnoręcznie przez ucznia wykonane. Wykonane prace przy pomocy innych dyskredytują wystawę i czynią ujmę tym uczniom, którzy przedmioty swe własnoręcznie wykonali. Jury powinna się w myśl §. 11. ustęp 4. cytowanych wyżej przepisów nietylko opierać się na oświadczeniu majstra, iż uczeń bez żadnej pomocy wystawiony przedmiot wykonał, ale powinna sobie też własne zdanie wyrobić, czy dana praca rzeczywiście przez ucznia własnoręcznie wykonaną została. Orzeczenia t. zw. komisyi czuwającej lub mężów zaufania mają przy ocenianiu także być brane pod uwagę. Jeśliby zachodziła pewna sprzeczność lub powątpiewanie co do identyczności pewnej pracy — to komisyi przysługuje prawo poddać autora próbie,— wszelako nie potrzebuje uczeń całej pracy wykonywać, lecz pewne poszczególne, składowe jej części.

Ministerstwo robót publicznych kładzie dalej wielki nacisk na to, by wystawy prac terminatorów były połączone z takiemiż wystawami uczniów szkół zawodowych. Takie połączenie, które dotychczas tylko w małych wypadkach miało miejsce, ma się stać wkrótce regułą. Obie takie wystawy uzupełniają się w najszerszym kierunku, a złączone dadzą dokładny obraz rozwoju umysłowego uczniów rzemieślniczych Rozumie się samo przez się, iż wystawy te tem piękniej osiągną swój cel, im więcej różnych objektów obejmą, — jak poszczególne prace, rysunki, szkice, projety itp.

Przepisy § 5 wiersz 3 wspomnianych wyżej przepisów co do upoważnienia ministeryalnego na połączenie wystaw prac terminatorskich z wystawą prac uczniów szkół uzupełniających, mają w przyszłości odpaść. Przeciwnie, w razie gdyby takie wystawy nie mogły być razem połączone, to należy w podaniu o subwencyę podać powody, dlaczego tak się nie stało.

Z drugiej strony pożądanem by było, aby na wystawy prac uczniów szkół uzupełniających — choćby w tym czasie i w tym samym miejscu nie odbywała się wystawa prac terminatorskich, — na tę pierwszą przesłać kilka przedmiotów, wykonanych w pracowni przez uczniów i wystawić je obok pierwszych.

Zmuszać wprawdzie do tego nie można, — w każdym jednak razie wpływ połączenia takich wystaw na uczniów miałby korzystne rezultaty.

Siły nauczycielskie szkół uzupełniających przy wystawach prac terminatorów powinny być powołane jako jurory. Ich ocena może być bardzo pożyteczną, a ich ostateczny wyrok w przyznawaniu nagród powinien być bezstronnym i zgodnym z orzeczeniem innych członków jury.

(Dok nast.)

Baczność!

Drugi krajowy Wiec piekarzy w Krakowie

w dniach 15, 16 i 17 lipca 1910.

Choroby chleba.

Jedną z najbardziej uprzykrzonych chorób chleba jest pleśnienie. Zarodniki grzybów pleśni znoszą w stanie suchym do 100° gorąca, w stanie mokrym zostają zabite już pomiędzy 50-60°. Tem samem więc, wszystkie znajdujące się w cieście zarodniki grzybów zostają w czasie pieczenia zniszczone. Potwierdziły to najzupełniej doświadczenia z ciastami które zawierały w sobie pędzlaka modrego (Penicillium glaucum) rodzajów kropidlaka (Aspergillus) i pleśni (Mucor Stolonifer), a więc tych, które zwykle tworzą powłokę pleśni. Wygląd zapleśniałego chleba jest ogólnie znany. Każdy ułamek takiego chleba jest przesiąknięty niezliczoną ilością strzępków grzyba. Ciężkie i bogate w wodę gatunki chleba prędzej pleśnieją aniżeli dobrze wypieczone i mało zawierające wody. Co dotyczy mąki, mianowicie że przy badaniu jej jakości nie należy zwracać uwagi tylko na jej jasną barwę i zawartość popiołu to dotyczy także i chleba przy jego osadzaniu. Mąka wilgotna, t. zn. taka, która zawiera więcej niż 16% wody, podlega o wiele więcej zepsuciu przez bakterye, grzyby, pleśnie i roztocze niżeli mąka o małej zawartości wody. Zawartość wody w chlebie powinna wynosić najwięcej 38—40%, w chlebie razowym około 46%.

Gdy przekroimy chleb odwodniony odważoną ilością wody, to łatwo da się oznaczyć, przy której wegetacya pleśni jest utrudnioną, a przy której ona ustaje. Tak np. zwyczajny pędzlak modry (penicillium glaucum) rośnie bogato w 4 dni przy 33% zawartości wody, przy 28% w 5 dni w widocznych powłokach, przy 25 i 20% po sześciu dniach. Na widocznie zapleśniałych chlebach, które nieznacznie osuszono, rozwój grzyba ustał zupełnie przy 18—20%; po zwilżeniu poczęły grzyby pleśni róść na nowo.

O wiele gorsze są choroby chleba powodowane bakteryami. Wyliczenie bakteryi w chlebie, które w postaci zarodników przezwyciężyły temperaturę pieczenia, ma swoje znaczenie zarówno ze stanowiska gospodarstwa wiejskiego jakoteż hygieny. Ważniejszem zdaje się być dowiedzenie, że wprawdzie nie wszystkie bakterye jednakowo chorobotwórcze giną przy 100—102° temperatury chleba w piecu.

Pomówimy naprzód o chlebie włóknistym. Organizmy, które są przyczyną chleba włóknistego, należą do tych nielicznych bakteryi, które przezwyciężają gorąco chleba lasecznika kartofli, lasecznika zwanego Bacillus mesentericus vulgatus, tworzących sztabki długości 1·6 do 5 q i 0 5 q szerokości które często złączone są w strzępy. Wszystkie tu należące ustroje mają zdolność tworzenia kleistej substancyi z węglowodanów W szczególności tyczy się to z bodźców kleisto-włóknistej własności chleba, pieczywa zdrowotnego, Liebiega i innego pieczywa.

Lasecznik ten wytwarza kleistą masę tylko z cukru trzcinowego, nigdy jednak z cukru mleka i cukru gronowego. W laseczkach t. zw. Bacillus mesenterius vulgatus i B. mesent. Fusens znaleziono peptonizujący enzym. Wskutek tego organizmy te powodują zmianę zarówno w węglowodowych jak i ciałach białkowatych. Na ziemniakach tworzy lasecznik z początku żółte, później zaś różowate kultury. Należy on do odpornych organizmów; zarodniki jego zostają zabite dopiero po dłuższym działaniu 1% roztworu sublimatu, a także 5% kwasu karbolowego, pod działaniem zaś uchodzącej pary wodnej przy 100% dopiero po $5\frac{1}{2}$ — 6 godzinach. Również giną one po 25 minutach w parze o 113 — 116°, po 10 minutach o 124—143°, po dwóch minutach o 127°, a natychmiast w parze o temperaturze 130°. Częściej spotkać można bakterye jakoteż ich zarodniki w glebie i na częściach roślin. W chlebach zawierających otręby daleko częściej się znajdują aniżeli w białem pieczywie.

Przedmiotem tym zajmował się cały szereg badaczy, którzy doszli do następujących a dla praktyki ważnych rezultatów. W niektórych mąkach żytnich mogą laseczniki ziemniaków wcale nie wywołać choroby chleba, gdyż nie są one w stanie przy odpowiedniem przechowywaniu i czystej przeróbce do tego stopnia się rozmnożyć, by gotowy chleb w większej ilości mógł uledz chorobie. Wystąpienie tu i ówdzie prawie niewidocznych włókien, w dłuższy czas przechowywanym chlebie nie psuje jeszcze chleba i nie czyni go szkodliwym dla zdrowia. W większości wypadków mąki uległy zepsuciu li tylko wskutek złego przechowywania z winy piekarza w miejscach częścią wilgotnych, częścią nieprzewietrzanych a w dodatku ogrzanych. Mąki były zbite i ożywione roztoczami. W tym wypadku pociągany jest piekarz do odpowiedzialności sądowej, z powodu lekkomyślnego uszkodzenia ciała w związku z prawem o środkach spożywczych, gdyż chleb wyrobiony z takiej mąki uznano za szkodliwy dla zdrowia. W chlebie z takiego produktu rozkładu można już w dzień po wypieczeniu gołem okiem rozpoznać typowy charakter choroby; włóknistość w przełomie, kleista własność odśrodka i cuchnąca woń w rodzaju zapachu baldrjanu. Po spożyciu takiego bardzo włóknistego chleba zauważono objawy choroby, mianowicie u ludzi i zwierząt biegunkę. — Zasłabnięcia następują najprawdopodobniej pod wpływem trujących, powstałych przy współdziałaniu bakteryi produktów rozkładu glutenu.

W końcu zastanówmy się jeszcze nad jedną chorobą, zwaną „czerwona krew“ albo „krwawa hostja“. Przyczyną barwy krwawego chleba albo krwawej hostyi jest rodzaj bakteryi Micrococcus prodigiosus Kohn, zwany Bacterium prodigiosnm. Drobnoustroje spotyka się nietylko w produktach mącznych, ale także na ściętym białku drobiu, gotowanych marchwiach, mięsie, mleku i innych potrawach. Znaleziono go także w wodociągach. Zjawisko czerwonego chleba było dawno znane i przywiązywano do niego niektóre zabobony. Za czasu procesów czarownie pochłonęły one wiele ofiar.

Chleb zabarwiony przez bakterye Micrococcus prodogiosus na czerwono, wprawdzie nie jest szkodliwy dla zdrowia, ale nie sprzedajny. Na zewnątrz chleby przez nie nawiedzone niewykazują żadnych zmian. Dopiero po rozkrojeniu zauważyć można w środku czerwone smugi, które w starych chlebach występują również w naturalnych rysach i dołach. Z przedsiębiorstwa, w którem się drobnoustroje takie zagnieździły, można go usunąć jedynie tylko przez gruntowne czyszczenie, o ile możności przez wygotowanie wszystkich naczyń, mycie podłóg i ścian.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz **na fundusz prasowy** własnego pisma.

Drobiazgi i pouczenia.

Odznaczenie. Pan August Warchałowski, Polak i były właściciel fabryki, dyrektor i wspólnik znanej fabryki maszyn piekarskich pod firmą Werner & Pfleiderer, Wiedeń XVI, ulica Odoakera 35, otrzymał od Jego Cesarskiej Mości kawalerski krzyż Franciszka Józefa.

Strejk żydowskiej czeladzi w Warszawie wybuchł z końcem ubiegłego miesiąca. Domagali się oni uregulowania stosunków. Strejk miał przebieg spokojny, — mimo to aresztowano około 70 strejkujących. W czasie strejku cierpiały dzielnice objęte strejkiem na brak chleba. Strejk trwał trzy dni i zakończył się ugodą.

Stan zasiewów na Węgrzech. Wiedeńskie ministerstwo rolnictwa ogłosiło następujące sprawozdanie o stanie zasiewów:

W drugiej połowie maja na ogół pogoda odpowiadała potrzebom rolnictwa, chociaż tu i ówdzie częste deszcze rozmoczyły ziemię zanadto, co przeszkodziło robotom w polu. Rolnicy spodziewają się, że wyniki odpowiedzą przewidywaniom. Bardzo pięknie rozwijają się oziminy; zarówno pszenica jak i żyto mają wysokie kłosy, a również jęczmień jest bujny, choć tu i ówdzie rdza się pokazuje. Co do przewidywań na żniwa pszenicy ozimej zdania są podzielone, jednakże przeciętnie przyjmuje się wynik pomyślny, jeżeli pogoda będzie miała przebieg normalny. Zasiewy jare, spóźnione zrazu w rozwoju są zdrowo i wskutek przyjeznej pogody rozwijają się teraz zadowalniająco. Rośliny okopowe kiełkują bardzo pięknie, zwłaszcza kukurudza, buraki i ziemniaki. Pszenica wypuszcza źdźbła,

kłosy są silne i zdrowe. W przecięciu, obliczonem na cały kraj, zasiewy żyta są bardzo zadowalniające, jednakże wskutek słoty straciły zieloną barwę, którą też teraz odzyskują. Rośliny kukurudzy okopują się teraz a trzymają się bez zarzutu, ziemniaki po części już kwitną i rozwijają się dobrze pod wpływem pomyślnej pogody.

Przewidywania żniw na całym świecie są obecnie na ogół dobre, zwłaszcza w Austro-Węgrzech. O stanie zasiewów na Węgrzech podajemy osobne sprawozdanie. Wiadomości z Francyi i Anglii brzmią bardzo pomyślnie, a tak samo z Niemiec, gdzie jednakże skarżono się w dniach ostatnich na słotę. Wiadomości ze Stanów Zjednoczonych do niedawna były sprzeczne, obecnie przedstawiają się zadowalniająco, z Kanady są bardzo korzystne. Rosyjski eksport pszenicy w ubiegłym tygodniu dosięgnął znowu wysokości miliona centnarów metrycznych t. j. niebywałą w tej porze roku. Podobnie i w bieżącym roku, szczególniej na Kaukazie żniwa zapowiadają się bardzo dobrze tak, iż Zarząd kolei widział się zmuszonym zarekwirować dodatkowo 2000 wozów do przewozu zboża.

Ze szkoły cukierniczej. Zakończenie roku szkolnego w zawodowej szkole cukierniczej odbyło się dn. 31 maja wieczorem w Akademii handlowej w obecności reprezentantów Izby handlowej p. Mendelsburga, p. Joseferta, delegatów cechu cukierników i piernikarzy, oraz instruktora przemysłowego p. Witolda Ostrowskiego. Dyrektor Akademii handlowej p. Józef Kannenberg jako kierownik tej szkoły, przemówił w gorących słowach do frekwentantów, wykazał im znaczenie i korzyści tej szkoły; p. Mendelsburg, imieniem Izby handlowej życzył młodzieży jak najlepszych owoców z odniesionych nauk; imieniem cechu zabrał głos p. Urbański, imieniem absolwentów uczeń Załęski Rozdano świadectwa, książki i nagrody, które stowarzyszenie wyznaczyło w kwocie 60 kor. dla 5 najpilniejszych uczniów. Zaznaczyć jeszcze wypada, że szkoła cukiernicza z każdym rokiem rozwija się coraz lepiej. Dowodem tego wystawa prac z zakresu cukiernictwa uczniów tegorocznego kursu, zwiedzanych przez interesowanych u p. Urbańskiego w pracowni, plac Franciszkański. Na cele utrzymania tej szkoły przychodzą z pomocą w formie subwencyj: wydział krajowy, ministerstwo magistrat, Izba handlowa krakowska i Stowarzyszenie cukierników.

Państwowa Rada przemysłowa. Trzeci oddział Rady przemysłowej zebrał się na narady w sprawie monopolu zapałkowego. Przedewszystkiem przesłuchuje się ekspertów tj. fabrykantów i dyrektorów fabryk. Także jeden z fabrykantów galicyjskich przybył jako ekspert.

Młynarstwo i piekarstwo. Pod takim tytułem wydał komitet c. k. Galic. Towarzystwa gospodarskiego obszerną broszurę. Sam tytuł wskazuje już, jaka jest jej treść. Autorem broszury jest dr. A. Maurizio, tłumaczył z oryginału inż. Adolf Lang. Nadzwyczaj pouczająca i cenna ta książka powinna się znaleść w domu każdego młynarza i piekarza.

Stowarzyszenie a czas praktyki. Nader ciekawą sprawę rozpatrywał w tych dniach sąd przemysłowy w Pradze. Rozchodziło się o ucznia, który dnia 15. stycznia 1908 wstąpił do uczenia do majstra piekarskiego K. Po pół roku, a więc w połowie czerwca tegoż roku uczeń ten bez zezwolenia majstra wystąpił a majster dał mu jedynie poświadczenie za czas, który u niego przebył. Dnia 15. czerwca 1908 zawarła matka ucznia umowę z innym majstrem B., który przyjął ucznia na dwa lata do nauki, a więc do dnia 15 stycznia 1910. Gdy ten czas upłynął, chciał majster B. ucznia wyzwolić. Stowarzyszenie jednak próby nie przyjęło, ponieważ w swych statutach ma zaprowadzony trzyletni czas nauki, — wyjątkowo jednak zezwoliło, by uczeń był wyzwolonym za 2½ roku. Rodzice ucznia się na to nie zgodzili i wnieśli przeciw majstrowi B. skargę o wydanie świadectwa wyzwolin i zapłacenie płacy czeladniczej od 15. stycznia 1910. Sąd skargę odrzucił z tem orzeczeniem: Ponieważ pracodawca jest członkiem Stowarzyszenia piekarzy, zatem wydanie świadectwa wyzwolin należy według §. 104. ust. przem. do Stowarzyszenia, nigdy do pracodawcy. Pracodawca ma prawo jedynie wydać świadectwo z ukończonej praktyki. Lecz tu, jak stwierdzono, czas nauki jeszcze nie upłynął, gdyż stowarzyszenie ustanowiło go na 2½ roku, a więc do 15. czerwca 1910. Stowarzyszenie w myśl §. 114 lit. b. ust. przem. jest uprawnionem ustanawiać czas nauki. Powód więc do dziś nie jest wyuczonym, ponieważ czas nauki jeszcze nie upłynął, nie mógł więc u oskarżonego pracować jako pomocnik, tylko jako uczeń, a jako taki nie ma prawa żądać zapłaty. Mógłby ją tylko wtedy żądać, gdyby co do tego nastąpiła jaka umowa, — lecz taka nie istniała.

Przeciw piwu obcemu. Organizacya bojkotu towarów pruskich urządziła ankietę piwną, w której wzięli udział tak wytwórcy jak i więksi pośrednicy handlowi. Galicya konsumuje 1.400.000 hl. piwa wartości 26 milionów kor., z czego kilka milionów kor. idzie z kraju za obce wyroby. Nie byłoby w tem nic dziwnego, gdyby rzeczywiście obce piwo stało o wiele wyżej od wytworu krajowego, lecz tak nie jest. Na ankiecie stwierdzono, że piwo pilzneńskie stoi na równi z piwem okocimskiem, a przewyższa je tylko olbrzymią reklamą i tym pewnym urokiem, jaki u nas posiada każda obca marka. Inne nasze browarniane wywary, jak piwo lwowskie, buskie, krasiczyńskie, żywieckie, tęczyńskie i t. d., z każdym rokiem zyskują na wartości tak, że mogą skutecznie konkurować z wywarami czeskimi, śląskimi, morawskimi, bawarskimi, a już znacznie wyżej stoją od produkcyi węgierskiej, która ma zamiar zdobyć rynek galicyjski.

Wywóz mąki z Węgier. W pierwszym kwartale br wywieziono z Węgier do Austryi i zagranicę o 40% mniej jak w roku zeszłym. W kwietniu wywóz także znacznie upadł.

Piekarnie udziałowe i związkowe w Galicyi poczynają się mnożyć jak grzyby po deszczu. Przyczyną jest tego przedewszystkiem wielka drożyzna, której nikt ostać się nie może, a po wtóre także nieporządki, jakie w wielu prowincyonalnych przeważnie żydowskich piekarniach panują. Piekarze powinni raz przyjść do tego przekonania, że muszą przemysł swój godnie wykonywać, by nie być narażonym na tego rodzaju przyjemność, jak konkurencya ze strony piekarń udziałowych i związkowych. —

Niepowołani opiekunowie. Niektóre pisma krajowe wzięły sobie za „szczytne“ zadanie napadać na poszczególne piekarnie, wynajdując co raz to nowe „nadużycia“, — „brudy“ itp., popełniane w piekarniach. Prym pod tym względem wodzą lwowski „Herold polski“ krakowski „Naprzód“. Każdy niemal numer tych pism roi się od napaści na piekarnie. Gdyby tylko setna część prawdy była w tem, co te pisma piszą, to i to wystarczyłoby poniżyć owe piekarnie w opinii publicznej. Musimy zastrzedz się przeciw podobnym, z palca wyssanym insynuacyom, a nieproszonym i nie powołanym opiekunom dajemy odprawę słowami „pilnuj swego nosa“. Zwłaszcza gdybyśmy zaglądnęli do smutnej sławy redakcyi „Herolda polskiego“ to niejedne brudy musielibyśmy stamtąd wymieść.

Apage satanas!

Agrarnicy mają głos. Agrarny poseł dr. Holy zamieścił w czeskim organie agraryuszy „Venkov“ szereg artykułów, w których stara się udowodnić, że polityka agraryuszy nie ponosi winy podrożenia środków spożywczych. Winę zwala na małych piekarzy, i żąda, aby przemysł piekarski był ograniczony. „Bieda i niedostatek — pisze pan poseł — jest następstwem wielkiego napływu początkujących, którzy później i tak nędzne stanowisko swych starszych samoistnych kolegów jeszcze pogarszają“. Poseł Holy jest też zdania, że drożyznę powodują mali rzeźnicy i twierdzi:

— „Te okoliczności naprowadziłem nieraz z komisyi gospodarczej w parlamencie i apelowałem do zastępców rządu, aby za przykładem rządu portugalskiego pracowali nad skontyngentowaniem dystrybutywnych rękodzieł, jak piekarze, szynkarze, rzeźnicy i tp.“

A więc na rękodzielników zwalają agraryusze wszelką winę za dzisiejszą drożyznę, — ale sami chcą być czyści, — a równocześnie wpychają się rękodzielnikom jako ich opiekunowie. — Ot, faryzeuszostwo! —

Krach króla zbożowego. Znany „król bawełniany“ Patten, zaangażował się w spekulacyę zbożową, na której poniósł olbrzymie straty. Przed dwoma miesiącami mianowicie nadeszły na giełdzie wiadomości o złym stanie ozimin; wskutek tego Patten zakupił ogromne ilości zboża. Obecnie urzędowe sprawozdania stwierdziły, że poprzednie wiadomości o zniszczonych zasiewach były przesadzone. Następstwem był nagły spadek cen zboża. Straty Pattena obliczają na giełdzie na 8 milionów koron. Patten zamierza usunąć się z giełdy, gdyż — jak opowiada — „człowiek, który ma lat 50, jeśli tylko posiada ku temu środki, powinien się wycofać z interesów“.

Pocztówki Grunwaldzkie. W handlu pojawiły się ilustrowane kartki jubileuszowe, poświęcone rocznicy grunwaldzkiej. Jedne z nich, to kompozycya Wojciecha *Kossaka*, przedstawiająca historyczną chwilę, w której heroldowie krzyżaccy wręczają królowi Władysławowi dwa miecze od wielkiego mistrza — Na drugiej St. Tondos odtworzył gotycki grobowiec Jagiełły, u stóp sarkofagu zaś rozrzucił godła królewskiej władzy i zbroje.

Poświęcenie szkoły. Dnia 7. b. m. odbyło się poświęcenie nowego gmachu szkoły przemysłowej we Lwowie, w obecności namiestnika, członka wydziału kraj. Dra Jabla i licznych dygnitarzy. Poświęcenia dokonał X. kanonik Lenkiewicz poczem przemawiali: wiceprezydent Rady szkolnej Dr. Dembowski i nowy dyrektor szkoły Kłapkowski. Po uroczystości zwiedzono budynek i wystawę prac uczniów.

Poświęcenie nowego gmachu Izby handlowej, które się miało odbyć dn. 17. bm. zostało odroczone do dnia 3. lipca. Prócz ministra Weisskirchnera przybędą na uroczystość ministrowie Ritt i Dulęba.

Piekarnie elektryczne powstały w Bregencyi i w Davos. Pracują bez przerwy od 4 rano do 12 w południe a wykonują tyle, co dawniej od 4 rano do 6 wieczór wypiekały zwykłe piekarnie. Spotrzebowują 14·27 kilowattów na 860 kg. chleba.

Ślaz. Liście i korzenie ślazu, jak pisze jedno z fachowych pism niemieckich, działają osłaniająco wskutek zawartości śluzu i bywają dlatego często używane jako środek leczniczy przy zapaleniach żołądka i kiszek u koni. Ponieważ są pod każdym względem nieszkodliwe, przeto znajdują częste zastosowanie przy sporządzeniu powidełek, pigułek i proszków, zawierających inne skuteczne lekarstwa.

HOŁD DLA JAGIEŁŁY.

Walne zgromadzenie członków krakowskiego cechu piekarzy, odbyte dnia 9. b. m., uchwaliło między innemi, iż wszyscy wiecownicy wezmą udział w pochodzie, urządzonym wśród uroczystości i złożą wieniec u stóp pomnika Jagiełły. Zgromadzenie uchwaliło sprawić wieniec drogą składek, najmniej 1 korona, — zaś uzyskaną nadwyżkę przeznaczyć na dar grunwaldzki.

Wobec tego zwracamy się do wszystkich polskich piekarzy w kraju i za granicą, z gorącym apelem, by od tak drobnej składki się nie uchylali i na nasze ręce przesłali kwotę pewną z dopiskiem „na wieniec“. Im więcej pieniędzy wpłynie, tem piękniejszy będzie wieniec i tem większy fundusz wpłynie na dar grunwaldzki od polskich piekarzy.

MAŁY FEJLETON.

Zaczarowany chleb.

„Zaczarowany chleb z Baverley“ odgrywa teraz w pismach angielskich wielką rolę. Baverley jestto miescina mała w hrabstwie Yorkshire. W pobliżu znajduje się samotna farma, w której od lat dwudziestu mieszka rodzina Websterów.

Farma ta nie różniła się w niczem od innych aż wreszcie rodzina zrobiła to niemiłe spostrzeżenie, iż ginął jej nawet z zamkniętych szaf chleb pszenny tak bez śladu, że nie pozostawała ani jedna okruszyna. Szukano napróżno dwu i czteronożnych złodziei. Wreszcie spostrzeżono, że chleb w oczach rodziny rozpadał się jak próchno i znikał bez śladu.

Stało się to po raz pierwszy przed pół rokiem, a od tego czasu mnóstwo sąsiadów i badaczy starało się rozwiązać tę zagadkę. Rozpadał się tylko chleb pszenny, żytni zaś zostawał nietknięty. Podczas tych prób stwierdzono, że kawałki chleba zamknięte w puszkach cynowych, pozostawały nietknięte.

Farmerzy z sąsiedztwa przynieśli chleb pszenny z innego domu, położyli go na stole w zaklętej farmie i siedli dokoła stołu, czekając, co się stanie. Po chwili przekonali się, iż chleba zniknęła wielka część.

Webster, dla którego sprawa ta jest bardzo nieprzyjemną, chce się wyrzec swej farmy. Pozwala każdemu badaczowi do woli zajmować się tem zjawiskiem ale pod warunkiem, aby chleb sam ze sobą przynosił.

KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

Do wszystkich piekarzy. W dniach grunwaldzkich dnia 15, 16, 17 lipca br. zwołamy **wiec piekarzy** do Krakowa. Jako pierwszą najważniejszą rzecz ogłaszamy, iż wszyscy uczestnicy otrzymają przez czas pobytu w Krakowie t. j. przez trzy dni **bezpłatne kwatery**. Ponieważ jednak ilość kwater w czasie owym będzie bardzo ograniczoną przeto wzywamy wszystkich uczestników, którzy zechcą wziąć udział, by **wcześnie się do nas zgłosili**, — abyśmy mogli dla wszystkich o kwatery się postarać.

Kwatery będą prywatne przeważnie u naszych kolegów.

Pamiętać o wiecu!

15 16. 17. lipca w Krakowie.

Od Wydawnictwa. Zaznaczamy, iż zamknięcie numeru odbywa się u nas zawsze dnia 10 i 22 każdego miesiąca. Dlatego wszelkie artykuły, które są nam nadsyłane z prośbą o zamieszczenie ich w następnym numerze, muszą być nadsyłane wcześniej, — inaczej musimy je odkładać.

Nowa ustawa przemysłowa już nadeszła i jest do nabycia w naszej administracyi po cenie 3 kor. za egzemplarz.

Nadmieniamy zarazem iż wielu kolegów zamawia ustawę *za zaliczką*. Tak nie można, bo wtedy byśmy wiele na niej tracili, — pieniądze należy naprzód posłać. Kilku kolegom posłaliśmy ustawę bez pieniędzy — prosimy więc ich, by zechcieli odwrotną pocztę należytość posłać.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej". Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W tej książeczce mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.